

Однако их ждал приятный сюрприз: хотя вокруг продавали рыбу, жареной рыбы не было. В основном это были жареная, вареная рыба или блюда с рыбой и лапшой. Это придало им сил, и они нашли оживлённый ресторанчик с горячими горшочками, чтобы поесть и обсудить планы.

Ян Юэ, будучи человеком хватким, но искренне восхищаясь Цинь Яном, в то время как остальные хлопотали о своей еде, старательно накладывал Цинь Яну в тарелку.

— Эй, Цинь Ян, ты так и не объяснил, что же это за жареная рыба.

— Ешь сам, не нужно мне накладывать, — Цинь Ян постучал по краю чаши, показывая, что достаточно. — Жареная рыба — это когда сначала жарят рыбу, а потом сверху выкладывают обжаренные гарниры. Всё это подаётся в длинном металлическом подносе, под которым ставят маленький жаровню с углями. Вкус отличный. Если всё ещё сомневаетесь, могу как-нибудь приготовить вам на пробу, а потом решите.

Ван Цян, вдохновившись примером Ян Юэ, тоже начал накладывать Цинь Яну еду и с любопытством спросил:

— Слушай, ты ведь в городе проработал всего полтора года, как я помню. Откуда ты всё знаешь? Мы такой рыбы даже не искали, потому что не знали. Откуда у тебя такие подробные сведения? Может, как в книгах, было какое-то чудесное приключение? Рассказывай.

— Какое уж там приключение. Раньше, когда я работал в городе, встретил одного человека из другой провинции, он мне и рассказал, — улыбнулся Цинь Ян и положил Цинь Фэн два кусочка отварного постного мяса. Цзян Юй с завистью смотрел на эти куски в тарелке Цинь Фэн, и Цинь Ян, смеясь, положил ему два таких же.

— Вот это идея! — восхищенно сказал Ма Тао.

Цинь Ян пожал плечами:

— Чего бояться? Всё дело в попытке. Давайте доедим, а потом купим продукты и инструменты. Я приготовлю и заткну ваши критические рты.

— Ну давай. Сначала мы дегустаторы. Если пройдём проверку, тогда будем продавать людям.

Закончили есть не самый вкусный горячий горшочек и побежали в хозяйственный магазин за инструментами для барбекю. Но поскольку жареную рыбу пока никто не делал, специального инвентаря не было, и Цинь Яну пришлось купить просто мелкую проволочную сетку. На рынке, снабжающем лоточников ночного рынка, они купили необходимые продукты и две рыбы цзянтуань. Оставалось найти только одно — древесный уголь. Но в это время он был редкостью, и его, возможно, вовсе не было. Цинь Яну удалось обойти весь район Чанхун, прежде чем он купил уголь хоть и не самого лучшего обжига, но годный для использования.

На всякую мелочёвку потратили двадцать три юаня. Купив всё необходимое, сели на последний автобус до своего уездного города и поехали обратно. В деревню приехали уже в двенадцать часов ночи.

Договорившись, что на следующий день придут к Цинь Яну делать жареную рыбу, компания разошлась по домам.

На следующий день, когда Ма Тао с компанией пришли к Цинь Яну, он уже возился с углями в алюминиевом тазу. Цзян Юй и Цинь Фэн сидели на корточках рядом, чистили овощи и что-то

бормотали, глядя на двух рыб в деревянном корыте. Сяо Хэй, чёрная собака, с любопытством склонила голову и смотрела на рыб в тазу, иногда поднимая лапу, чтобы потрогать их.

— О, уже начали? — едва войдя во двор, запрыгал Ян Юэ, подходя посмотреть, как Цинь Ян разжигает уголь.

Цинь Ян бросил взгляд на троих и без церемоний распорядился:

— Вы как раз вовремя. Ван Цян, Ян Юэ, ловите рыбу и разделяйте её. Ма Тао, ты отвечаешь за то, чтобы они помогли мыть овощи.

— Сделано, без проблем, — ответили они, забирая в таз картошку, грибы, рисовые лепешки и всё, что Цинь Фэн с Цзян Юем еще не успели почистить. Каждый взял что-то одно и увёл Цзян Юя с Цинь Фэн во двор.

Когда вся компания вернулась с чистыми продуктами, угли у Цинь Яна уже разгорелись, а специи были разложены на столе.

Цинь Ян взял рыбу и положил на стол. Все тут же окружили его с любопытством, но он, не обращая внимания, снова пошёл за тазом, чтобы резать имбирь, зелёный лук и чеснок. Пятеро молча наблюдали за его действиями. Он резал очень умело, словно делал это каждый день, и эта сноровка снова стала поводом для подшучиваний Ма Тао и остальных.

Нарезав приправы, он принялся за рыб. Начал наливать в таз кулинарное вино и специи, поясняя:

— Перед жаркой рыбу нужно замариновать минут тридцать, чтобы впитался вкус. Пока маринуется, можем обжарить овощи.

Ма Тао от обилия ингредиентов, которые Цинь Ян отправлял в таз, начал головокружение, и он воскликнул:

— Ты что там всё льёшь? Объясни по порядку, а то у меня голова кругом.

— Кулинарное вино, соевый соус, соль, глутамат натрия, немного молотого перца и крахмала... Крахмал — это картофельный крахмал, вы же знаете, — Цинь Ян поднимал каждый предмет со стола и называл его, а потом схватил половину нарезанного лука и чеснока, кинул в таз и перемешал. — Вот и всё.

Ян Юэ ничего не понял, он никогда не стоял у плиты и запомнить столько названий не мог, поэтому съязвил:

— Картофельный крахмал так и называется картофельным, зачем усложнять? Мой великий повар Цинь.

— Перестань, — скромно улыбнулся Цинь Ян и начал резать овощи.

В жареную рыбу можно добавить множество овощей: стебли сельдерея, пекинскую капусту, бамбуковые побеги, картошку брусочками, лепешки из клейкого риса или белую редьку. Цинь Ян нарезал всё это и понёс в соседнюю комнату жарить. Вся компания шла за ним хвостом, что привело отца Цинь в полное недоумение: он не понимал, что происходит.

— Дядя, ваш Цинь Ян просто молодец!

— Да-да, слишком много всего знает...

— Мы решили: пойдём за ним. Теперь он наш главный...

Цинь Ян:

— ...

Отец Цинь, ничего не понимая, неловко улыбнулся, глядел на них и молча опирался на бамбуковое кресло. Он наблюдал, как Цинь Ян искусно раздувает огонь, снимает чугунный котёл и начинает жарить.

— Вкус жареной рыбы зависит не только от процесса жарки, но и от того, как обжарены овощи, — говорил Цинь Ян, разогревая котёл. Он налил масло и, когда пошёл белый дым, бросил в котёл нарезанный сухой перец чили, следом добавил сушёный перец, бадьян и другие пряности. Быстро перемешав, он высыпал ложку молотого перца и продолжил жарить, добавляя овощи по мере их готовности — те, что варятся дольше, раньше. — Вчера я забыл приготовить перечную пасту, так что придётся заменить молотым перцем. Вкус может немного отличаться.

Десять глаз пятерых друзей были прикованы к котлу с овощным ассорти. Запах был такой, что даже вчера евшие горячий горшочек тут же почувствовали голод.

— Готовь как знаешь, мы всё равно не разбираемся.

Цинь Ян отозвался и, закончив с овощами, не стал пересыпать их в тарелку, а понёс котёл во двор к Цзян Юям, чтобы жарить рыбу.

Угли в алюминиевом тазу горели ярко. Цинь Ян поставил на таз щипцы для углей, сверху положил проволочную сетку. Достал приготовленное растительное масло и кисточку, смазал сетку, затем аккуратно выложил на неё замаринованную рыбу, ставшую мягкой, и начал жарить.

Жаря, он мазал рыбу густым соусом и соевым соусом, одновременно объясняя друзьям, что рыбу нужно жарить так, чтобы она была хрустящей снаружи и нежной внутри.

Через пятнадцать минут по двору разнёсся густой, соблазнительный запах. У всех у поток слюнки, а Сяо Хэй вертелся рядом, радостно виляя хвостом и не отрывая черных глаз от рыбы на сетке.

Минут через двадцать рыба поджарилась, хоть и выглядела немного потрёпанной, зато была с корочкой и сочной внутри, источая аппетитный жир. Из-за частой сетки рыба прилипала и рвалась, когда её переворачивали.

Цинь Ян переложил первую рыбу в железный лоток и принялся за вторую, но друзья уже потеряли интерес к процессу, полностью сосредоточившись на готовой рыбе.

Дав им помучиться немного, Цинь Ян наконец достал вторую рыбу.

Компания нетерпеливо перенесла рыбу и угли в дом Циня. Сидевшая у входа и плетущая подошву бабушка Цинь с любопытством посмотрела на них, а запах выгнал во двор Цинь Лэя и Цинь Синя, которые ещё не закончили занятия.

Цинь Ян приказал поставить железный лоток на таз с углями, а сверху выложить овощи на рыбу. Цинь Фэн побежала за чашками и палочками, и все с нетерпением уселись вокруг стола.

Только попробовав первый кусочек, Ян Юэ не выдержал и воскликнул:

— Ого! Это просто божественно! Если мы будем это продавать, у нас каждый день будет аншлаг!

— Ой мамочки... Это чертовски вкусно. Цинь Ян, я тебя недооценивал! Я решил: обязательно пойду с тобой делать жареную рыбу! — с восторгом воскликнул Ма Тао и тут же уткнулся в еду.

— И я тоже!

— М-м-м, очень вкусно... — Цзян Юй счастливо прищурился. — Цинь Ян такой крутой!

<http://bllate.org/book/17698/1652241>